

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 1 di 21</p>
--	--	---

Piano dei controlli

“Patata del Fucino”

Indicazione Geografica Protetta



Omnia Qualità srl Certificazione Agroalimentare

Sede legale Via Giardino n. 12 -67044 Cerchio (AQ)

P.Iva 01638060663

<mailto:omniaqualita@prodottibio.com>

<http://www.omniaqualita.it>

Redatto e aggiornato 15.12.2019	Approvato 15.12.2019	Data approvazione Mipaaf 20.12.2019
Responsabile Qualità	Amministratore Unico	PC1 Edizione 01 Rev 02

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 2 di 21</p>
--	---	--

Sommario

1. Premessa	3
2. Scopo E Campo Di Applicazione	3
3. Riferimenti Documentali	4
4. Termini e Definizioni	5
5. Generalita'	7
5.1. Soggetti coinvolti e adempimenti	7
5.2. Adesione al sistema di certificazione	7
5.2.1. Domanda di adesione iniziale al regime di certificazione	7
5.3. Registrazione e riconoscimento dei soggetti aderenti al sistema di controllo	8
5.3.1. Valutazione della domanda di adesione e registrazione	8
5.3.2. Controllo di idoneità dell'operatore	8
5.4. Domanda di adesione annuale	9
6 CERTIFICAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO	9
6.1 certificazione di processo	9
6.1.1 Pianificazione attività di controllo	9
6.1.2. Attività di mantenimento e VI di conformità di processo degli operatori idonei	9
6.2. Recesso dal sistema di controllo (rinuncia)	11
7. CONTROLLO PROCESSO DI TRACCIABILITA'	12
7.1 Adempimenti e tenuta delle registrazioni	12
7.2. Adempimenti documentali dei soggetti registrati	13
8. CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO	14
8.1.verifica di conformità prodotto effettuato direttamente da intermediari e confezionatori	14
8.2. Controllo del prodotto	15
8.3. Tecnica di campionamento	16
8.4. Esito del controllo e conseguenze	17
9 CONFEZIONAMENTO MARCHIATURA ETICHETTATURA	17
10. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	18
10.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori	18
10.2. Gestione delle non conformità da parte di OQ	19
10.3 provvedimenti a carico degli operatori inadempienti	19
11 RICORSI	20
12. MODULISTICA E SCHEMA DEI CONTROLLI	20

QQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)	Piano dei controlli Patata del Fucino IGP	PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 3 di 21
---	--	---

1. PREMESSA

Il Regolamento (CE) 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della "indicazione geografica" siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri (art. 36).

OQ srl, quale Organismo di controllo autorizzato per il prodotto agroalimentare "Patata del Fucino IGP", ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo.

Il presente documento descrive l'insieme dei controlli per verificare la conformità di processo e di prodotto alle prescrizioni e ai requisiti riportati nello specifico disciplinare approvato per la produzione della "Patata del Fucino IGP".

I controlli di conformità sono svolti dall'organismo di controllo autorizzato, su Produttori, Intermediari e Confezionatori che aderiscono al sistema di certificazione della "Patata del Fucino IGP".

Il presente piano dei controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e trasmesso per la registrazione ai competenti Servizi dell'Unione europea, è finalizzato ad accertare

- 1) la provenienza del prodotto dalle aree geografiche di produzione e confezionamento;
 - 2) il metodo di ottenimento del prodotto;
 - 3) le caratteristiche finali del prodotto;
 - 4) la tracciabilità delle fasi di produzione e confezionamento per garantire la rintracciabilità del prodotto;
 - 5) le modalità di presentazione e designazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.
- Gli operatori che si assoggettano al presente PC devono adempiere alle disposizioni del disciplinare della "Patata del Fucino IGP" e a darne evidenza mediante elementi oggettivi o apposite registrazioni.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano persegue la finalità di identificare ed assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti della "Patata del Fucino IGP" definiti nel disciplinare e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti gli operatori che intendono avvalersi di tale denominazione.

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 4 di 21</p>
--	---	--

3. RIFERIMENTI DOCUMENTALI

D.M. 13300 del 17/02/2017	Riconoscimento del Consorzio di Tutela IGP Patata del Fucino e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la IGP "Patata del Fucino"
REG. DI ESECUZIONE (UE) 2016/656 DELLA COMMISSIONE del 18 aprile 2016	recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette "Patata del Fucino IGP"
Provvedimento 3 maggio 2016 (GU n. 115 del 18 maggio 2016)	relativo alla iscrizione della denominazione Patata del Fucino nel registro delle DOP e IGP.
DM 14 ottobre 2013	disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari in materia di DOP IGP e STG
Nota VICO I n. 1555 del 23/01/2015	Autorizzazione etichette prodotti a denominazione di origine
Nota n. 17120 del 07/06/2013	Autorizzazioni etichette prodotti DOP/IGP
REG. UE 1151/2012	sui regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari
Nota Mipaaf n.25742 del 05.10.2012	concernente l'utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf"
Nota Mipaaf n. 22897 del 29.11.2007	piani di controllo sulle denominazioni protette italiane provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza degli obblighi tariffario
Nota Mipaaf n. 22966 del 30.11.2007	separazione produzioni agroalimentari a indicazione protetta da quelle generiche
Legge 27.12.2006 n. 296	disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – Art.1 comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
Reg. (CE) 852/2004	sull'igiene dei prodotti alimentari
Reg (CE) 178/2002	del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
Regolamento (UE) n. 1169/2011 e D.Lgs 15 Dicembre 2017 n. 231 in	attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181

OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)	Piano dei controlli Patata del Fucino IGP	PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 5 di 21
---	--	---

sostituzione del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109	
Legge 21.12.1999, n. 526	disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 – articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15
Disciplinare della “Patata del Fucino” IGP:	nella versione vigente consultabile nel sito istituzionale del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
DM 11 aprile 2014	protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione Patata del Fucino per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta” (GU n. 96 del 26 aprile 2014)
UNI CEI EN ISO/IEC 17065: 2012	requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2017	criteri generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura
	Autorizzazione OQ ad eseguire i controlli

4. TERMINI E DEFINIZIONI

“Patata del Fucino IGP”	identifica le patate conformi allo specifico I disciplinare pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 18 maggio 2016, n. 115
Adempimenti:	attività ed interventi a carico degli operatori, finalizzati a dare esecuzioni alle prescrizioni del disciplinare e volte a garantire i requisiti della Patata del Fucino IGP, messi in evidenza da elementi oggettivi da riscontrare nel corso delle verifiche di controllo.
Appezzamento	unità produttiva omogenea per coltura e varietà coltivate conformi al disciplinare costituita da una o più particelle (o parti di esse) contigue
Cliente/operatore: produttore agricolo, intermediario e confezionatore	Organizzazione o persona che è responsabile verso l’Organismo di certificazione per assicurare che i requisiti della certificazione siano soddisfatti
Autorità di vigilanza	Ministero Politiche Agricole Alimentari, Forestali e turismo- ICQRF
Produttore Agricolo	soggetto dotato dei requisiti per produrre patata del Fucino IGP
Azione Correttiva	attività volta alla correzione di una non conformità
Certificazione di conformità	atto mediante il quale si dichiara che una organizzazione, un processo e/o un prodotto agroalimentare soddisfano i requisiti specificati
Confezionatore	soggetto registrato e riconosciuto che lavora e confeziona il prodotto finito apponendovi il marchio identificativo della IGP

<p>OQ s.r.l.</p> <p>Via Giardino n. 12</p> <p>67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli</p> <p>Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1</p> <p>Ed 01 Rev 02</p> <p>15.12.2019</p> <p>Pagina 6 di 21</p>
--	---	--

Controllo di Conformità	atto mediante il quale OQ accerta la conformità dei requisiti specificati nel disciplinare della “Patata del Fucino” IGP.
Disciplinare di produzione	documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della indicazione “Patata del Fucino IGP”, e i procedimenti necessari alla sua realizzazione
Consorzio di Tutela	Consorzio di tutela incaricato con decreto del Mipaaf ai sensi della legge 21.12.1999 n.526, con particolare riferimento all’art.14
Etichettatura	le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli presenti su imballaggi, documenti, cartoncini, etichette, nastri e fascette che accompagnano o concernono i prodotti a Indicazione
ICQRF	Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari
Idoneità	Status dell’operatore che ha superato la verifica per la certificazione di processo che ha una validità di 3 anni (anno iscrizione + 2)
Intermediario	soggetto registrato e riconosciuto che svolge attività di acquisto e vendita del prodotto destinato alla certificazione che non effettua alcuna manipolazione sul prodotto ma che, eventualmente, provvede solo ad un magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti, anche per conto di terzi.
Ispettore	tecnico incaricato OQ dell’esecuzione delle verifiche ispettive e prelievo campioni di prodotto in conformità al Disciplinare e al presente Piano dei Controlli
Lotto	“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”; “il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità” (art.13 – decreto legislativo 109/92)
Mipaaf	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Non conformità	<p>mancato soddisfacimento di un requisito specificato: azione o situazione non corrispondente a quanto previsto nello schema di certificazione</p> <p>Le non conformità possono essere:</p> <p>gravi: irregolarità che pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto e se non adeguatamente trattate portano all’esclusione del prodotto stesso dal circuito IGP</p> <p>lievi: irregolarità che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto</p>
Prodotto finito	il prodotto che dopo aver subito il processo di condizionamento e confezionamento
Richiedente	Produttore agricolo intermediario o confezionatore che richiede a OQ di aderire al sistema di controllo

OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)	Piano dei controlli Patata del Fucino IGP	PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 7 di 21
---	--	---

Soggetto registrato	soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione OQ a seguito di valutazione positiva della domanda di adesione
Soggetto riconosciuto	soggetto registrato che ha ottenuto la certificazione di processo e che quindi è idoneo a produrre patate da inserire nel circuito della certificazione delle patate del Fucino IGP.
Zona di Produzione	zona delimitata per la produzione della “Patata del Fucino” IGP, prevista dal Disciplinare

Per ogni altro termine usato nel presente piano dei controlli, si applicano le definizioni delle norme UNI CEI EN 45020, ISO 9000/05 e ISO 17000.

5. GENERALITA'

5.1. Soggetti coinvolti e adempimenti

Gli operatori, produttore agricolo, intermediario e confezionatore, che intendono aderire al sistema di certificazione “Patata del Fucino IGP”, devono rimettere apposita domanda, assumere l’impegno a documentare il possesso dei requisiti previsti, **assumere diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della IGP**, implementare le disposizioni del disciplinare e sottostare alle verifiche di conformità previste dal PC (Piano dei Controlli).

5.2. Adesione al sistema di certificazione

Gli operatori procedono con l’adesione al regime di qualità mediante una procedura differenziata a seconda che si tratti di prima adesione o conferma della stessa.

5.2.1. Domanda di adesione iniziale al regime di certificazione

Le richieste di adesione al sistema di certificazione redatte e sottoscritte direttamente dagli operatori richiedenti, devono essere consegnate o inviate ad OQ presso i recapiti specificati nei moduli di domanda. L’adesione al sistema di certificazione della “Patata del Fucino IGP” può essere presentata da:

- operatori - inoltrano la domanda sottoscritta la quale comporta l’automatica accettazione delle condizioni del presente piano di controllo.

- Consorzio di Tutela riconosciuto dal MIPAAF – inoltra la domanda dei produttori aderenti al consorzio che, hanno delegato l’organismo a tale compito e provveduto a redigere e sottoscrivere l’all.1. Provvede a far compilare gli ulteriori modelli necessari al processo di certificazione e ad acquisire l’assunzione di responsabilità dell’operatore derivanti da inadempienze alle prescrizioni del disciplinare nella conduzione delle attività di produzione/conservazione/confezionamento relative alla “Patata del Fucino” IGP.

Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura relativa ai costi delle attività di controllo da parte di OQ verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore.

La richiesta deve essere inoltrata entro il 31 maggio.

OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)	Piano dei controlli Patata del Fucino IGP	PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 8 di 21
---	--	---

I produttori agricoli dovranno presentare domanda di adesione al sistema di certificazione “Patata del Fucino” IGP (All.01) e l’elenco identificativo degli appezzamenti destinati alla produzione, utilizzando la Scheda Colturale (All. 03).

Gli intermediari ed i confezionatori dovranno presentare domanda di adesione al sistema di controllo “Patata del Fucino IGP” (All. 2) ed inoltre:

- L’elenco identificativo degli stabilimenti destinati allo stoccaggio/lavorazione/confezionamento dei prodotti IGP All. 2a;
- Una descrizione degli impianti e dei locali di lavorazione, conservazione e confezionamento con indicazione delle linee dedicate alle lavorazioni di prodotto IGP (nel caso venga attuata una separazione spaziale dei cicli di lavorazione);
- Copia della Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA alimentare o documento analogo) di cui al Regolamento CE N. 852/2004;
- Materiale di confezionamento del prodotto se già disponibile. In caso diverso dovrà essere oggetto di successiva integrazione della domanda.

5.3. Registrazione e riconoscimento idoneità degli operatori aderenti al sistema di controllo

5.3.1. Valutazione della domanda di adesione e registrazione

Ricevuta la domanda e la documentazione allegata, OQ ne verifica adeguatezza, completezza e conformità entro 30 giorni dal ricevimento della stessa.

In caso di documentazione incompleta o non adeguata, richiederà integrazione scritta al richiedente della documentazione aggiuntiva necessaria.

In caso di valutazione positiva della domanda, il richiedente è registrato nell’elenco degli operatori del sistema di certificazione “Patata del Fucino IGP”.

5.3.2. Controllo di idoneità dell’operatore.

Il 100% degli operatori registrati viene sottoposto a un controllo ispettivo iniziale per riscontrare i requisiti previsti per accertarne l’idoneità a produrre patate elegibili a diventare “Patate del Fucino IGP” a gestire le conseguenti fasi di confezionamento e marchiatura.

Controllo requisiti iniziali di idoneità operatore	
OPERATORE	Entità
Azienda agricola	100% dei richiedenti l’adesione
Confezionatore	100% dei richiedenti l’adesione
Intermediario	100% dei richiedenti l’adesione

L’esito della verifica ispettiva iniziale viene valutata dal Comitato Tecnico di delibera di Certificazione -CTDC che provvedere ad iscrivere gli operatori idonei in un apposito elenco. In casi particolari il CTDC può chiedere un supplemento d’istruttoria.

Della decisione viene data informazione al richiedente, al Consorzio di Tutela incaricato, per gli atti conseguenti.

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 9 di 21</p>
--	---	--

Gli Operatori riconosciuti idonei ed iscritti all'apposito elenco, possiedono i requisiti strutturali e funzionali per concorrere alla produzione o lavorazione di patate elegibili a diventare "Patate del Fucino IGP". Essi dovranno attenersi già dal primo anno, alle disposizioni del disciplinare di produzione adottate dagli operatori già a regime, al fine di produrre patate conformi idonee ad essere immesse nel circuito di certificazione e gestirle in maniera da poterle confezionare e marchiare come Patate del Fucino IGP.

L'operatore idoneo viene sottoposto alle verifiche annuali con le frequenze e modalità di cui ai successivi paragrafi.

5.4 domanda di adesione annuale

La domanda di adesione annuale è una conferma di quella iniziale che deve essere effettuata entro il 31 maggio utilizzando solo All. 3 per i produttori e All. 7, per i confezionatori ed intermediari, pena sospensione dell'iscrizione dal registro degli operatori. Qualora non venga presentata l'adesione per due annate consecutive, l'operatore perderà lo status di idoneità e pertanto, dovrà sottostare alle verifiche previste per le nuove adesioni nel caso intendesse aderire nuovamente.

6 CERTIFICAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO

6.1 certificazione di processo

6.1.1 Pianificazione attività di controllo

Al fine di permettere la pianificazione delle attività di controllo della conformità di processo i soggetti riconosciuti (intermediari/confezionatori) devono comunicare formalmente, utilizzando l'All 07, a OQ la data di inizio delle attività di stoccaggio e confezionamento del prodotto IGP. Ciò dovrà avvenire almeno 30 giorni prima dall'inizio delle predette attività.

6.1.2. Attività di mantenimento e verifiche ispettive di conformità di processo degli operatori idonei

Gli operatori della filiera IGP, registrati nell'elenco degli idonei, sono assoggettati ai controlli periodici di verifica di conformità ai requisiti disciplinati. I controlli sono eseguiti secondo le modalità e le frequenze di seguito descritte e, pertanto, nel corso del periodo di validità della certificazione relativa alla conformità di processo, tutti i soggetti riconosciuti idonei inseriti nel sistema di controllo e certificazione saranno sottoposti ad un'attività di controllo da parte di OQ consistente sia in valutazioni documentali che in verifiche ispettive.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, OQ controlla annualmente, per tutti i soggetti idonei, sia a seguito di adesione iniziale sia di conferma di adesione, la corretta compilazione della documentazione relativa agli adempimenti previsti dal piano di controllo,

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 10 di 21</p>
--	---	---

valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali lavorate e confezionate.

Quando la verifica ispettiva presso intermediari e/o confezionatori non coincide con la lavorazione del prodotto essa si svolge esclusivamente su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione relativa agli adempimenti e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da OQ.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della IGP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da OQ e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che OQ intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Nello schema dei controlli sono dettagliati gli adempimenti a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di OQ ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della "Patata del Fucino" IGP.

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere da OQ come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

La conformità della patata del Fucino IGP al disciplinare di produzione è garantita dagli adempimenti posti direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata e dai controlli effettuati da OQ consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

La frequenza dei controlli presso gli operatori successivamente alla prima adesione, prevede verifica ispettiva in loco su un campione pari al 33% degli aderenti al circuito tutelato + 2% dei soggetti controllati negli anni precedenti. Il criterio mira a garantire che il soggetto venga controllato almeno una volta ogni 3 anni senza però escludere la possibilità di poter essere controllato anche più di una volta nell'arco del triennio di autorizzazione.

Le attività di controllo effettuate da OQ sono finalizzate ad accertare:

Produttori agricoli

Verifiche ispettive annuali su:

- Sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di adesione ed effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata (100% dei soggetti con controllo documentale);
- Caratteristiche colturali (densità, ecc.), (100% dei soggetti con controllo documentale);

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 11 di 21</p>
--	---	---

- Tecniche di coltivazione (es. pratiche di concimazione, irrigazione, difesa fitosanitaria, registrazione interventi colturali, ecc.), (35%);
- RegISTRAZIONI date di inizio raccolta e rispetto dei tempi di carenza (35%);
- Verifica delle registrazioni dei quantitativi raccolti e conferiti/venduti e della loro corrispondenza (100% dei soggetti con controllo documentale);

Intermediari e confezionatori

Per quanto riguarda Intermediari e confezionatori, vengono eseguiti annualmente controlli come da prospetto riassuntivo.

Almeno una verifica ispettiva verrà condotta anche in caso di mancata comunicazione, da parte dell'operatore, dell'inizio della lavorazione del prodotto IGP.

Oggetto della valutazione saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- Adeguatezza strutture ed impianti;
- Verifica delle registrazioni dei quantitativi in entrata, conservati e commercializzati e della loro corrispondenza;
- La sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e successive integrazioni;
- L'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino al confezionamento/immissione al consumo;
- La verifica della corretta applicazione delle modalità di designazione e presentazione del prodotto IGP;
- Verifica dell'attuazione delle frequenze stabilite per gli adempimenti previsti nel PC

Nell'allegato Schema dei Controlli, sono descritti, in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione della "Patata del Fucino IGP", i controlli e le attività che Aziende agricole, Intermediari e confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di prodotto come "Patata del Fucino IGP" e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da OQ.

6.2. Recesso dal sistema di controllo (rinuncia)

Il soggetto riconosciuto che intende recedere dal sistema dei controlli, dovrà inoltrare a OQ richiesta scritta per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento dell'elenco della IGP oppure non inoltrare la conferma di adesione per due anni consecutivi.

A seguito della rinuncia, l'ex soggetto riconosciuto è obbligato a:

- non utilizzare i segni identificativi della "Patata del Fucino" IGP (etichette, confezioni, ecc.);
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della certificazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco gestito da OQ

A seguito di recesso, il soggetto che intende accedere nuovamente al sistema di controllo della IGP dovrà attenersi a quanto previsto per l'adesione iniziale al sistema di certificazione.

Se il recesso avviene a verifiche eseguite l'operatore è tenuto a versare la relativa quota annuale.

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 12 di 21</p>
--	---	---

7. CONTROLLO PROCESSO DI TRACCIABILITA'

7.1 Adempimenti e tenuta delle registrazioni

i) Adempimenti

E' responsabilità degli Operatori dare seguito agli adempimenti, intesi come attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dai produttori Agricoli, Intermediari e Confezionatori previsti nel presente Piano dei controlli.

I controlli devono essere documentati, determinando eventuali esclusioni del prodotto non conforme ai requisiti previsti dal disciplinare. Le verifiche dei parametri fisici, chimici e delle caratteristiche merceologiche –qualitative devono essere effettuati solo dai confezionatori che immettono prodotto nel circuito tutelato della IGP.

ii) Rintracciabilità dei lotti di confezionamento

Al termine dell'attività di confezionamento, il confezionatore deve inviare a OQ, entro il giorno 10 del mese successivo, un resoconto dell'attività di confezionamento, recante le informazioni relative al prodotto effettivamente confezionato, includendo le quantità secondo le specifiche di cui al successivo paragrafo 7.2 - Adempimenti documentali dei soggetti registrati.

E' inoltre responsabilità di ciascun operatore tenere opportune registrazioni, disponibili per ispezione, relative a:

- Documenti di trasporto (DDT) che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dai lotti di produzione di "Patata del Fucino". Nel caso di Operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna di prodotto all'intermediario o confezionatore sarà testimoniata da un documento equivalente contenente gli elementi previsti per il DDT. I Documenti Di Trasporto (DDT) devono chiaramente indicare, oltre alle indicazioni previste dalle normative di legge, la dicitura "prodotto destinato alla indicazione "Patata del Fucino" o simili che permetta di identificare il prodotto a denominazione e mantenerne la rintracciabilità;
- Cartellini identificativi delle partite di prodotto a denominazione;
- Dati relativi alle attività di carico, calibrazione, selezione e lavorazione, che mostrino i trattamenti e le movimentazioni interne, nonché nei magazzini di stoccaggio utilizzati, subiti dal prodotto;
- Tenuta di registri di carico e scarico dei lotti di prodotto IGP debitamente compilati.

Tale documentazione, permetterà di ricostruire "la storia" della produzione dei lotti e di verificarne la rintracciabilità. OQ non consentirà l'immissione nel circuito tutelato di partite di prodotto di cui non siano disponibili i documenti che ne dimostrano la rintracciabilità. Le registrazioni prodotte saranno inoltre oggetto di verifica ispettiva da parte di OQ, al fine di valutare, in particolare, la congruità delle quantità immesse in commercio rispetto a quelle ritirate.

iii) Separazione delle Linee Produttive

Nel caso in cui gli operatori gestiscano sia prodotto convenzionale che prodotto IGP, separati "spazialmente", è necessaria una netta e identificata distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla IGP, dal ricevimento del prodotto idoneo e fino alla fase di confezionamento da ogni altra linea di lavorazione accompagnata da planimetria descrittiva dello stabilimento con

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 13 di 21</p>
--	---	---

evidenza delle attrezzature e degli impianti dedicati alla IGP e con evidenza della destinazione di tutti i locali dello stabilimento sia IGP che non IGP.

Le linee di lavorazione utilizzate per la IGP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione. Ogni variazione deve essere preventivamente notificata.

Ove non sia possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione IGP può essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni destinando parte della giornata alla IGP e parte alle altre lavorazioni. Il sistema di gestione relativo alla separazione temporale delle lavorazioni (convenzionali/IGP) dovrà essere descritto in una procedura scritta che dettaglia le modalità secondo le quali il soggetto riconosciuto gestisce e separa temporalmente le lavorazioni di prodotto destinato alla denominazione da tutte le altre. Tale procedura documentata dovrà essere messa a disposizione del Tecnico controllore per la sua valutazione in occasione delle verifiche ispettive condotte da OQ.

7.2. Adempimenti documentali dei soggetti registrati

i) Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, per le specifiche attività effettuate e disciplinate ai fini della denominazione "Patata del Fucino IGP".

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di OQ e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della "Patata del Fucino IGP".

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione "Patata del Fucino IGP" devono essere conservate per almeno cinque anni dalla data di redazione.

ii) Registro di carico

Le aziende agricole, al momento della vendita/cessione delle partite di prodotto a denominazione "Patata del Fucino" IGP, devono compilare il DDT o documento equivalente riportando le informazioni previste al paragrafo. 7.1.

Il confezionatore/intermediario, con frequenza giornaliera, è tenuto alla compilazione di un Registro di carico (All. 05) indicando il dettaglio delle diverse acquisizioni effettuate.

Esso è tenuto a conservare tutti gli originali delle Dichiarazioni di Acquisto (DDT; bolle di consegna, bolle di conferimento, ecc.), provvedendo ad inviare a OQ copia del registro (All. 5) entro il giorno 10 del mese successivo al mese di pertinenza. La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso del mese, non si siano effettuate produzioni né vendite/conferimenti di patate per il circuito IGP.

Verrà comunque disposta l'esecuzione di una visita supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle Aziende, emergano dubbi circa la conformità delle situazioni produttive. Nel caso in cui durante la visita ispettiva supplementare vengano rilevate

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 14 di 21</p>
--	---	---

situazioni non conformi, queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nella Tabella dei controlli”.

iii) Trasmissione dati di Produzione

Ciascun Produttore agricolo deve inviare a OQ, utilizzando il modulo Registro di carico (All. 04), i dati consuntivi relativi al prodotto IGP raccolto/in entrata e venduto/commercializzato. L’invio del modulo deve essere eseguito entro il giorno 10 del mese successivo al mese di pertinenza.

L’invio del modulo è obbligatorio anche nel caso in cui non sia stata effettuato confezionamento/commercializzazione di prodotto a indicazione.

Potrà essere comunque disposta l’esecuzione di una visita supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall’esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle Aziende, emergano dubbi circa la conformità delle situazioni produttive. Nel caso in cui durante la visita ispettiva supplementare vengano rilevate Non Conformità che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso tali rilievi verranno considerati come Non Conformità Gravi.

8. CONTROLLI DI CONFORMITA’ DEL PRODOTTO.

8.1. verifica di conformità di prodotto effettuato direttamente da intermediari e confezionatori

Al fine di conferire sul mercato “Patata del Fucino IGP” conformi, il confezionatore deve produrre, conservare e rendere disponibili ai controlli le registrazioni relative agli adempimenti, sulle quali deve essere chiaramente identificato il prodotto sottoposto a controllo ed il relativo lotto di appartenenza per garantire la rintracciabilità del prodotto. I documenti devono essere prodotti secondo le scadenze previste, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione, ivi compreso il richiamo di prodotto non conforme qualora già immesso sul mercato.

Per i lotti pronti per il confezionamento, deve procedere ad eseguire le verifiche di cui al prospetto seguente. Per i parametri di cui al punto D.2 le verifiche vanno eseguite almeno una volta entro 30 giorni dall’inizio della campagna.

CARATTERISTICHE	FREQUENZA	METODO DI CAMPIONAMENTO
D.1 Parametri fisici	1 per ogni lotto di confezionamento	Scelta casuale di almeno 2 confezioni di patate pronte per l’etichettatura, rappresentativi di un intero lotto.
D.2 Parametri chimici	Almeno 1 volta a stagione entro 30 giorni dall’inizio del confezionamento	Scelta casuale di almeno 4 confezioni di patate pronte per l’etichettatura, rappresentativi di un intero lotto, da cui formare il campione madre.

OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)	Piano dei controlli Patata del Fucino IGP	PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 15 di 21
---	--	--

		Dal campione madre prelevare tre aliquote omogenee di almeno 1 kg ciascuna.
D.3 Caratteristiche merceologiche-qualitative	1 per ogni lotto di confezionamento	Scelta casuale di almeno 2 confezioni di patate pronti per l'etichettatura, rappresentativi di un intero lotto

Il lotto da cui viene estratto il campione sottoposto ad analisi deve essere trattenuto dall'azienda fino ad accertamento della conformità e può essere immesso in commercio dopo esito conforme dei riscontri analitici effettuati.

8.2. Controllo del prodotto

Annualmente, presso i Confezionatori che immettano prodotto nel circuito tutelato della Patata del Fucino IGP, OQ effettuerà dei controlli analitici a campione sui lotti identificativi di prodotto pronto per il confezionamento ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare, secondo le modalità riportate al successivo paragrafo.

CARATTERISTICHE	FREQUENZA	METODO DI CAMPIONAMENTO
D.1 Parametri fisici	Ad ogni visita ispettiva di sorveglianza con presenza di prodotto confezionato o in occasione della visita per la verifica dei parametri chimici	Scelta casuale di almeno 2 confezioni di patate pronte per l'etichettatura, rappresentativi di un intero lotto. Se l'esito è conforme, l'ispettore procede con la verifica del punto D.3, se è non conforme preleva altre 2 confezioni di patate rappresentativi del medesimo lotto e procede con una seconda valutazione. Se la seconda valutazione è conforme, procede con la verifica del punto D.3, altrimenti rileva la non conformità e non procede oltre con la verifica dei punti D.3 e D.2 esclusione del lotto e VI di rinforzo
D.2 Parametri chimici	100%, almeno 1 volta a stagione	Scelta casuale di almeno 4 confezioni di patate pronte per l'etichettatura, rappresentativi di un intero lotto, da cui formare il campione madre.

OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)	Piano dei controlli Patata del Fucino IGP	PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 16 di 21
---	--	--

		Dal campione madre prelevare tre aliquote omogenee di almeno 1 kg ciascuna.
D.3 Caratteristiche merceologiche-qualitative	Ad ogni visita ispettiva di sorveglianza con presenza di prodotto confezionato o in occasione della visita per la verifica dei parametri chimici	Scelta casuale di almeno 2 confezioni di patate pronti per l'etichettatura, rappresentativi di un intero lotto. Se l'esito è conforme, l'ispettore procede con la verifica del punto D.2, se è non conforme preleva altre 2 confezioni di patate rappresentativi del medesimo lotto e procede con una seconda valutazione. Se la seconda valutazione è conforme, procede con la verifica del punto D.2, altrimenti rileva la non conformità e non procede oltre con la verifica del punto D2 esclusione del lotto e VI di rinforzo

Le operazioni di prelievo e di analisi dei parametri sono svolte da Ispettori addestrati, qualificati ed incaricati da OQ. Tali operazioni vengono effettuate solamente nel caso in cui l'operatore immetta prodotto nel circuito tutelato della "Patata del Fucino IGP".

OQ provvederà a far eseguire le prove e gli accertamenti previsti utilizzando laboratori le cui prove di interesse siano accreditate del sistema di accreditamento europeo, in accordo con le norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2017.

Ad eccezione della Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva e, delle comunicazioni periodiche delle quantità raccolte e commercializzate, per le registrazioni necessarie a dare evidenza degli adempimenti svolti, gli operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti dall'OdC oppure, registrare i dati richiesti in una modulistica diversa purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente dispositivo di controllo, atta a dimostrare la conformità al disciplinare e la tracciabilità delle materie prime/prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

8.3. Tecnica di campionamento

Il campione è prelevato da un lotto identificato di prodotto pronto per il confezionamento. Le operazioni di campionamento sono svolte secondo le seguenti modalità:

L'Ispettore procede per ciascun controllo analitico ad estrarre casualmente dal lotto pronto per l'etichettatura o etichettato un campione omogeneo da cui formare tre aliquote di kg 1 (uno) ciascuna, di cui la prima sarà utilizzata per l'accertamento della rispondenza ai requisiti chimici previsti D.2, previo invio a laboratorio (paragrafo 8.2). Il secondo campione formato sarà conservato a cura di OQ

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 17 di 21</p>
--	---	---

per le eventuali procedure descritte al successivo paragrafo 8.4, mentre il terzo sarà custodito presso il detentore della partita. Sul campione omogeneo destinato al consumo fresco l'ispettore effettuerà la valutazione dei parametri D.1 e D.3 registrandone gli esiti nel verbale d'ispezione.

Il campionamento di prodotto ai fini delle prove analitiche è eseguito durante la verifica ispettiva di sorveglianza presso gli stabilimenti nei quali è confezionato il prodotto. In caso di aziende in verifica iniziale è previsto un campionamento successivo dopo che l'azienda ha comunicato l'inizio attività All. 7

8.4. Esito del controllo e conseguenze

Relativamente al campione inerente il lotto oggetto di verifica, in caso di esito negativo del controllo di almeno uno dei parametri riportati nel disciplinare e nel presente piano dei controlli, OQ comunicherà al detentore del lotto l'esclusione dal circuito tutelato della "Patata del Fucino" IGP. E' facoltà del suddetto detentore del lotto inoltrare richiesta di revisione, limitatamente ai soli parametri non conformi, entro 10 giorni dalla comunicazione di esclusione avendo lo stesso facoltà di far svolgere il controllo utilizzando il secondo campione detenuto da OQ. Tale revisione sarà fatta da un laboratorio diverso da quello che ha svolto le prime analisi ma, necessariamente iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati e qualificati da OQ.

Nel caso in cui, a seguito di tale ulteriore controllo, sia rilevato esito negativo, il lotto verrà escluso in forma definitiva dal circuito tutelato della "Patata del Fucino" IGP.

Per le modalità di gestione della non conformità si faccia riferimento a quanto riportato nello Schema dei Controlli ed al paragrafo 8.2 del presente piano.

OQ, una volta ricevuto il rapporto di prova, valutata la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione, notifica al richiedente l'esito favorevole entro tre giorni lavorativi.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

9 CONFEZIONAMENTO MARCHIATURA ETICHETTATURA

Prima dell'inizio delle operazioni di predisposizione del materiale per il confezionamento del prodotto conforme, i confezionatori devono sottoporre al Consorzio di Tutela le bozze delle etichette e dei materiali ai fini della loro approvazione.

A seguire dovranno attenersi alle eventuali indicazioni fornite dal Consorzio di Tutela per renderle conformi al disciplinare, al presente Piano dei Controlli ed alle norme vigenti, comunitarie e nazionali, in materia di etichettatura delle denominazioni di origine. La responsabilità del rispetto di

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 18 di 21</p>
--	---	---

tutte le altre indicazioni presenti nel sistema di etichettatura rimane in capo all'operatore come chiaramente specificato dalla nota n. 17120 del 07/06/2013 del competente Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca e dal chiarimento prot. 1555 del 23/01/2015, VICO I.

Il Consorzio di Tutela approverà le etichette risultate conformi e provvederà ad autorizzare la stampa. L'operatore è tenuto, una volta ricevuta l'autorizzazione alla stampa, ad inviare al Consorzio di Tutela due originali per ciascuna delle etichette approvate. Il Consorzio di Tutela, al momento del rilascio, provvede a trasmettere a OQ per conoscenza copia delle autorizzazioni alla stampa.

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sulle confezioni della IGP del marchio distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della IGP, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei controlli.

Oltre alle indicazioni di cui all'art. 8 del Disciplinare, l'etichetta deve contenere la seguente frase: "Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf".

10. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare Non Conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Piano dei Controlli cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Aziende agricole, Intermediari e Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come "Patata del Fucino" IGP.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione del prodotto IGP lungo tutta la filiera produttiva, sia da OQ quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per effettuare i controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano immessi al consumo come prodotto "Patata del Fucino" IGP. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità riscontrate.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della "Patata del Fucino" IGP, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

10.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della "Patata del Fucino" IGP, rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto/processo non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 19 di 21</p>
--	---	---

- nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione/confezionamento ed immissione al consumo della “Patata del Fucino” IGP. Qualora il prodotto fosse già stato immesso al consumo, del fatto viene prontamente informato OQ.

10.2. Gestione delle non conformità da parte di OQ

Gli Ispettori di OQ durante l’attività di controllo possono rilevare delle non conformità che vengono debitamente registrate. Le non conformità possono essere classificate, come:

- **non conformità “gravi”**: vedi definizione.
- **non conformità “lievi”**: vedi definizione.

Per la classificazione delle non conformità e delle modalità per la loro gestione, si rimanda allo Schema dei Controlli “Patata del Fucino IGP”, ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al trattamento delle non conformità ed alle conseguenti azioni correttive.

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante l’attività di controllo effettuata da OQ, vengono gestite attraverso l’identificazione del prodotto non conforme affinché questo non venga destinato alla immissione nel circuito tutelato della “Patata del Fucino” IGP.

Nel caso di non conformità OQ valuterà l’efficacia delle azioni correttive implementate. Laddove l’operatore non provveda alla risoluzione delle non conformità entro i termini fissati da OQ, ovvero nel caso in cui non fosse possibile risolvere la non conformità documentalmente o nel corso della visita ispettiva stessa, OQ effettuerà una visita ispettiva aggiuntiva, al fine di verificare la rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza. Inoltre, in seguito al riscontro di esiti negativi dei controlli di prodotto, seguirà le modalità operative indicate al paragrafo 7.4.

In adempimento alle disposizioni vigenti le non conformità classificate come gravi, quando confermate, saranno rese note all’Ispettorato Centrale qualità repressione frodi. In caso di ricorso, ove presentato dall’operatore, la comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi, rilevate dall’ODC nel corso delle attività di controllo, avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall’operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso in cui l’operatore dovesse richiedere la revisione delle analisi.

10.3 provvedimenti a carico degli operatori inadempienti

I provvedimenti a carico degli operatori, relativi alla “Patata del Fucino IGP”, sono descritti nello Schema dei Controlli di cui alla colonna “Trattamento delle non conformità”.

La decisione del CTDC è comunicata ai Soggetti Registrati in forma scritta, specificando le motivazioni che hanno condotto all’emissione del provvedimento l’operatore dovrà implementare eventuali ed adeguate azioni correttive per soddisfare i requisiti del Disciplinare e del presente Piano dei Controlli.

<p>OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)</p>	<p>Piano dei controlli Patata del Fucino IGP</p>	<p>PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 20 di 21</p>
--	---	---

11 RICORSI

Il ricorso deve essere inviato al CR presso la sede di OQ mediante la scheda dei ricorsi SR/PA allegata al Regolamento RCTDC a mezzo PEC, raccomandata a/r o consegnata a mano entro 30 giorni dal ricevimento di detta comunicazione. Deve contenere le motivazioni e i punti essenziali per i quali si ritiene di poter contestare la decisione di OQ. Ad esso devono essere allegati tutti i documenti che possono sostenere e provare la validità della tesi presentata.

Una volta ricevuto il ricorso, il Presidente del CR convoca il relativo CR in maniera che possa esprimersi entro 30 giorni dalla presentazione del ricorso, salvo proroga per un massimo di ulteriori 30 giorni per fondati e giustificati motivi. Il ricorso non deve essere trattato da persone responsabili delle decisioni successivamente impugnate con il ricorso stesso. Nel frattempo il Presidente del CR acquisisce ogni documentazione utile e relativa al ricorso da esaminare. Il Presidente farà ampia e dettagliata relazione agli altri membri del Comitato. Valutata tutta la documentazione, il CR emette la decisione adottata a maggioranza dei componenti. Il CR deciderà in modo inappellabile in questa seduta o, se riterrà necessario un supplemento di verifica e controllo sulle aziende o sui prodotti oggetto del ricorso, potrà decidere in una seduta successiva. In questo caso il Presidente del Comitato deve comunicare tramite AU al cliente il termine di tempo entro il quale verrà presa la decisione definitiva.

Le spese del ricorso sono a carico della parte soccombente.

12. MODULISTICA E SCHEMA DEI CONTROLLI

Il presente Piano dei Controlli prevede l'utilizzo dalla seguente modulistica:

- All. 01 Richiesta di adesione del produttore al sistema di controllo e certificazione;
- All. 02 Richiesta di adesione dell'intermediario e confezionatore al sistema di controllo e certificazione
- All. 02a elenco stabilimenti di stoccaggio – confezionamento;
- All. 03 Scheda Colturale;
- All. 04 Registro carico/scarico produttore;
- All. 05 Registro di carico intermediario confezionatore;
- All. 06 Registro di scarico confezionatore;
- All. 06a Registro di scarico intermediario;
- All.07 Domanda inizio attività;

OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)	Piano dei controlli Patata del Fucino IGP	PC 1 Ed 01 Rev 02 15.12.2019 Pagina 21 di 21
---	--	--

- All. 08 Verbale di prelevamento campione;
- All. 09 Tariffario
- “Schema tabulare dei Controlli” PC1 piano dei controlli